

Домашно  
консервиране

1x1



*Качеството е най-добрата рецепта.*



Качеството е най-добрата рецепта.

С едно пакетче Гелфикс може да консервирате един килограм плодове, изчистени и измити.



### Gelfix Classic & Extra

С желиращи добавки Гелфикс ще приготвите мармаладите и конфитюрите за рекордно кратко време, без дълго варене, и така ще запазите витамините и цвѳта на плодовете. И тоѳва, благодарение на съѳръжанието на естествения продукт пектин, който помага за бързото желиране без дълго варене.



### Лимонена киселина Dr. Oetker

е малкият специалист с незаменно действие сред добавките за консервиране. Лимонената киселина подпомага желирането и придаѳа естествена плоѳова нотка на лобимите Ви конфитюри и сладка.



С Kompott Fix Dr. Oetker ще приготвите изключително бързо лобимите компоти, без стерилизиране и специални кухненски съѳдове или уреди.



С Pikant fix ще приготвите хрупкаѳа туршия като запазите формата ѳа на зеленчуците. Сместа от традиционни подправки ще обогати ѳука на туршията.



С Консервант Dr. Oetker ще предпазите домашната зимница и туршиите от появата на плесен или ферментация, без да е нужно да ги стерилизирате. Така ще гарантирате безопасността на консервите.

# Любимите конфитюри и мармалади

се правят по-лесно  
от всякога



## 1 Подготовка на плодовете

Измийте и подсушете плодовете. Нарежете за конфитюр, мармалад или изцедете за сироп за желе. Използвайте Гелфикс Екстра 2:1 – за по-сладки и зрели плодове (череша, ягоди и др.) или Гелфикс Класик 1:1 – за по-твърди и кисели плодове (ябълка, сини сливи и др.).

**Гелфикс Класик 1:1**  
1 kg плодове и  
1 kg захар

**Гелфикс  
Екстра 2:1**  
1 kg плодове и  
0,5 kg захар



## 2 Сварете за 5 минути

Смесете Гелфикс с 2 с.л. захар и прибавете към плодовете в съд за варене. Сложете да заври, след това добавете останалата захар. Бъркайте постоянно, докато ври между 3-5 минути.



## 3 За по-желатин конфитюр

Отстранете пяната по желание. За по-желатин конфитюр разбъркайте добре 1 пакетче лимонена киселина Dr. Oetker и оставете да заври отново.



## 4 Затворете бурканите

Свалете сместа от огъня и я разпределете, още гореща, в измити и подсушени буркани. Обърнете ги с капачките надолу за 5 минути. Съхранявайте на тъмно и хладно място.

# Вкусни компоти от любимите плодове за нула време



## 1 Подготовка на плодовете

Измийте, почистете и нарежете плодовете. Претезагате 3,5-4 kg.



## 2 Сварете за 5 минути

Смесете Компот Фикс с 400-600 g захар в зависимост от сладостта на плодовете. Разбъркайте сместа в 1,5 л вода и сложете да заври. След като заври, внимателно добавете плодовете и върнете отново на огъня.



## 3 Пригответе компотите

Разпределете плодовете от готовия компот в предварително измитите буркани и долейте сиропа до ръба на буркана.



## 4 Затворете бурканите

Затворете веднага бурканите и ги обърнете с капачките надолу за 5 минути. Съхранявайте на тъмно и хладно място.

# Добър апетит с хрупкави туриши



## 1 Подготовка на зеленчуците

Подгрейте измитите, почистени, цели или нарязани зеленчуци в предварително измити и подсушени буркани. Ако ползвате цели зеленчуци, нагупчете ги с игла, за да влезе маринатата във вътрешността им.



## 2 Подготовка на марината

Смесете съдържанието на пакетчето Пикант фикс с 1,75 л вода, 0,3 л оцет (задължително 9% или 6%) и 150 г захар в съд за варене. Поставете на огъня и оставете да ври 3-5 минути при непрекъснато бъркане.



## 3 Затворете бурканите

Залейте зеленчуците в бурканите с горещата марината. Затворете бурканите и ги обърнете с капачките наопаку за 5 минути.



## 4 Съхранение

Съхранявайте на тъмно и хладно място (15°C).

## Лимонена киселина

Лимонената киселина Dr. Oetker се използва за по-завършен вкус на плодови салати, компоти и салатни сосове. Така ще избегнете покафеняване на плодовете. Добавете лимонена киселина при варенето на плодовете, ако желаете да получите по-желирани конфитюри, мармалади и желета.



## Консервант

Консервантът съдържа натриев бензоат, който предпазва от образуването на плесен и развалянето на продукта. Спира влиянието на бактерии и микроорганизми при консервирането на зеленчуци и плодове. Консервантът се слага в продукта веднага след варенето и се разбърква добре в сместа. При кисели консерви консервантът се прибавя към горещия оцетен разтвор. Може да се използва за приготвянето на сокове, компоти, консервиране на зеленчуци и туриши.



## Продукти:

900 г вишни (обез-  
костени)  
100 мл ликьор касис  
500 г захар  
1 пак. бурбонска ванилова  
захар Dr. Oetker  
1 пак. лимонена киселина  
Dr. Oetker  
1 пак. Гелфикс Екстра 2:1  
Dr. Oetker

## Конфитюр от вишни с гъх на касис

### Приготвяне:

Измийте, почистете и обезкостете вишните. Претеглете 900 г. Пасирайте две трети от вишните, а останалите нарежете на дъве. Смесете пюреото и плочетата със 100 мл ликьор касис в подходящ съд. Към съдържанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1 добавете 2 с.л. захар и разбъркайте в плодовата смес. Сложете сместа да заври на средна температура, при непрекъснато бъркане. След като заври, прибавете останалата захар и бурбонската ванилова захар и разбъркайте добре. Конфитюрът трябва да ври около 3-5 мин при непрекъснато бъркане. По желание отстранете пяната. Добавете лимонената киселина и върнете за още една минута на котлона. Свалете конфитюра от котлона и веднага го разпределете в предварително измитите и подсушени бурканчета. Затворете бурканчетата и ги обърнете с капачките надолу. Оставете така около 5 мин. Съхранявайте на хладно и тъмно.



### Съвет!

Може да замените  
ликьора от касис  
с сладко  
десертно вино.

## Продукти:

700 г кайсии  
300 мл прецеден ябълков  
сок  
1 пак. лимонена киселина  
Dr. Oetker  
1 пак. Гелфикс Екстра 2:1  
Dr. Oetker  
500 г захар

# Златен кайсиев конфитюр

## Приготвяне:

Измийте, почистете и нарежете кайсиите на малки парченца. Претеглете 700 г и в подходящ съд смесете с 300 мл прецеден бистър ябълков сок. Смесете 2 с.л. от претеглената захар със съержанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1. Прибавете ги към плодовата смес. Разбъркайте добре и сложете сместа да заври на средна температура. Разбърквайте непрекъснато. След като сместа заври, прибавете останалата захар и разбъркайте добре. Конфитюрът трябва да ври около 3-5 мин при непрекъснато бъркане. Добавете лимонената киселина и оставете за още една минута да ври.

Свалете конфитюра от огъня и веднага го разпределете в предварително измитите и подсушени бурканчета. Затворете бурканчетата, обърнете ги с капачките надолу и ги оставете така около 5 мин. Съхранявайте на тъмно и хладно място.



## Съвет!

Използвайте винтови капачки. Само така ще сте сигурни, че бурканчетата са добре затворени.

## Продукти:

4 кг малини  
600 г захар  
1250 мл вода  
250 мл прясно изстискан  
сок от портокал  
1 пак. Компот Фикс  
Dr. Oetker  
2 пак. Финес - аромат  
портокалови корички

# Малинов компот с портокал

## Приготвяне:

Изстискайте сока на няколко портокала и прецедете през фина цедка 250 мл от него. Измийте, почистете малините и претеглете точно 4 кг. Смесете съдържанието на пакетчето Компот Фикс с 600 г захар. Разбъркайте захарната смес с 1250 мл вода в подходящ съд за варене и поставете на котлона. След като заври, внимателно добавете плодовете и върнете отново на огъня. След като заври повторно, добавете сока от портокал и Финес – аромат портокалови корички. Свалете от огъня.

Разпределете плодовете в предварително измитите буркани и долейте сиропа до ръба. Затворете бурканите веднага и ги обърнете с капачките надолу за 5 мин. Съхранявайте на хладно и тъмно място.



## Продукти:

3 kg кайсии (почистени)  
1 kg круши (почистени)  
600 g захар  
1500 ml вода  
1 пак. Компот Фикс  
Dr. Oetker



## Съвет!

Определете  
количеството  
захар според  
сладостта на  
плодовете.

## Кайсиев компот с круши

### Приготвяне:

Измийте, почистете и претеглете 3 kg кайсии и 1 kg круши. Смесете съдържанието на пакетчето Компот Фикс с 600 g захар. Разбъркайте сместа с водата в подходящ съд за варене и поставете на котлона. След като заври, внимателно добавете плодовете и върнете отново на огъня. Свалете съда след повторното забиране.

Разпределете плодовете в предварително измитите буркани и долейте сиропа до ръба. Затворете бурканите веднага и ги обърнете с капачките наоколо за 5 мин. Съхранявайте на хладно и тъмно място.





## Продукти:

3 кг камби (средно големи)  
около 1 кг карфиол (глави)  
1 пак. Пикант фикс – сладко-кисела Dr. Oetker 1750 мл вода  
300 мл оцет (6% или 9%)  
150 г захар



## Туршия с камби и карфиол

### Приготвяне:

Почистете и измийте камбите. По-големите от тях оставете цели, а по-малките – нарежете на парчета. Измийте и нарежете на малки главички карфиола и напълнете с тях по-големите камби. Подгответе зеленчуците в предварително измитите и подготвени буркани.

Смесете съдържанието на пакетчето Пикант фикс с водата, оцета и захарта. Така получената марината сложете на огъня и я оставете да ври за 3-5 мин, като бъркате непрекъснато. След като сместа заври, могат да се добавят допълнително оцет и захар според вкуса, който желаете да получите. Залейте подготвените зеленчуци с горещата марината, разклатете бурканите добре и долейте марината, ако е необходимо. По желание може да добавите клонки копър. Затворете бурканите веднага.



## Продукти:

2,5 kg корнишони  
375 g дребни лукчета  
1 пак. Пикант фикс –  
сладко-кисела Dr. Oetker  
150 g захар  
300 ml оцет (задължително  
6% или 9%)  
2750 ml вода  
1 пак. консервант  
Dr. Oetker  
75 g сол  
копър, черен пипер на  
зърна (по желание)

## Кисели краставички

### Приготвяне:

Измийте и почистете корнишоните, залейте ги със солена саламура (на 1 л вода – 75 g сол). Оставете ги да престоят 12-24 часа на хладно място, след което ги измийте и досушете.

Погрежете плътно корнишоните заедно с нарязаните лукчета, накъсания на едри стръкове копър и зърната пипер в предварително измитите буркани.

Смесете съдържанието на пакетчето Пикант фикс с водата, оцета и захарта. Така получената марината сложете на огъня и я оставете да ври за 3-5 мин, като бъркате непрекъснато и прибавете консерванта. След като сместа заври, могат да се добавят допълнително оцет и захар според вкуса, който желаете да получите.

Залейте подготвените зеленчуци с горещата марината, разклатете бурканите добре и долейте марината, ако е необходимо. Затворете бурканите веднага. Съхранявайте на тъмно и хладно място.



## Добавки за приготвяне на вкусна домашна зимнина



**Компот Фикс Dr. Oetker** ще ви помогне:

- ✓ да пригответе бързо компоти без дълго варене и без специални електроуреди
- ✓ без стерилизиране
- ✓ без опасност от разваляне или ферментация на плодовете

**Гелфикс Dr. Oetker** ще ви помогне:

- ✓ да пригответе любимото сладко само за 5 мин.
- ✓ да запазите витамините и вкуса на плодовете
- ✓ без много захар



**Пикант фикс Dr. Oetker** ще ви помогне:




- ✓ да пригответе хрупкава туршия
- ✓ да запазите формата и консистенцията на зеленчуците
- ✓ да предотвратите нежелана ферментация или развитието на вредни микроорганизми.



*Качеството е най-добрата рецепта*

Д-р Йоткер България ЕООД, ж.к. Хаджи Димитър,  
ул. Резбарска 5, 1510 София, България  
[www.oetker.bg](http://www.oetker.bg)

 [DrOetkerBulgaria](https://www.facebook.com/DrOetkerBulgaria)