

Домашна зимнина



Качеството е най-добрата рецепта.



Качеството е най-добрата рецепта.



Вкусни компоти, конфитюри и туршии

Домашен компот от праскови, ягодово сладко или апетитна царска туршия – вкусни спомени от детството. Сега, по-бързо от всякога, може да пригответе любимите компоти, конфитюри и туршии с продуктите за домашно консервиране Dr. Oetker. Само за няколко минути, без стерилизиране, ще запазите естествения аромат и вкус на плодовете и зеленчуците. В следващите страници сме приготвили изпитани рецепти от кухнята на Dr. Oetker, в които се срещат традиционният вкус и модерният аромат.

Приятно кулинарно забавление в топлите дни.



Домашни компоти за нула време



1. Измийте, почистете и нарежете плодовете. Претеглете 3,5-4 кг плодове.

2. Смесете съдържанието на пакетчето Компот фикс с 400-600 г захар в зависимост от сладостта на плодовете и индивидуалния вкус. Разбъркайте сместа в 1,5 л вода и сложете да заври. След като заври, внимателно добавете плодовете и върнете отново на огъня.

3. Разпределете плодовете от готовия компот в предварително измитите буркани и долейте сиропа до ръба на буркана. Затворете веднага бурканите и ги обърнете с капачките надолу за 5 мин. С едно пакетче Компот фикс могат да се приготвят 7-8 буркана от 800 мл в зависимост от разпределението на плодовете и сиропа в бурканите.



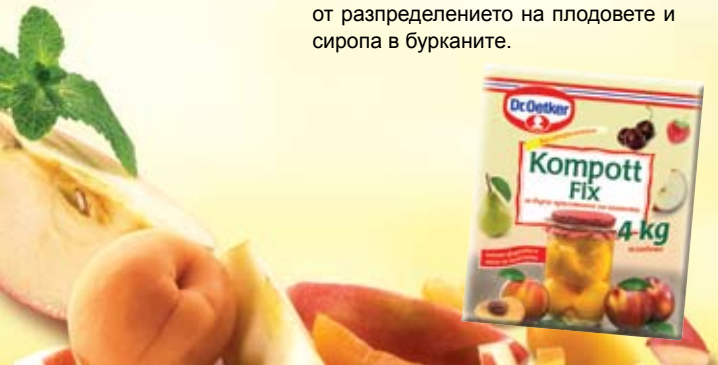
Съвети:

1. Измитите, почистени и нарязани плодове като ябълки, круши, дюли и др. полейте с прясно изстискан лимонов сок, за да не покафенеят.

2. За повече аромат добавете бурбонска ванилова захар Dr. Oetker или ванилена захар Dr. Oetker.

3. Използвайте здрави, не-презрели плодове.

4. Препоръчително е да използвате винтови капачки за по-сигурно затваряне.



Пригответе вкусни конфитюри, мармалади и желета



1. Измитите и подсушени плодове се нарязват или изцеждат на сироп (за желе). Ползва се Гелфикс Екстра 2:1 – за сладки и зрели плодове или Гелфикс Класик 1:1 – за по-твърди плодове с по-малко сладост.

Gelfix Classic 1:1 Gelfix Extra 2:1

1 кг плодове и 1 кг захар 1 кг плодове и 0,5 кг захар



2. Плодовете се слагат в съд на котлона, Гелфикс се смесва с 2 с.л. захар и се прибавя към тях. След като сместа заври, се добавя и останалата захар. При постоянно бъркане се оставя да ври 3-5 мин. По желание може да се отстрани пияната и за по-желирана консистенция да се добави 1 пак. лимонена киселина Dr. Oetker и да се кипне отново.



3. Сместа се сваля от огъня и докато е гореща, се разсипва в измити и подсушени буркани, които се затварят и обръщат с капачката надолу за 5 мин.

Пригответе лесно апетитни туршии и сосове



1. Измитите, почистени, цели или нарязани зеленчуци се подреждат в предварително измити и подсушени буркани.



2. Съдържанието на пакетчето Пикант фикс се смесва с 1,75 л вода, 0,3 л оцет (9% или 6%) и 150 г захар и се оставя да ври 3-5 мин при непрекъснато бъркане.



3. Горещата смес се изсипва в бурканите и те веднага се затварят. След като изстинат, трябва да се съхраняват на хладно (15°C) и защитено от светлина място. От едно пакетче Пикант фикс се получава около 2,2 л смес, която е достатъчна за консервирането на 6-7 буркана туршия.



Продукти:

- 4 кг кайсии
- (почистени от костилките)
- 600 г захар
- 1250 мл вода
- 2 пак. бурбонска ванилова захар
- Dr. Oetker
- 1 пак. Компот фикс



Съвет:

След отваряне съхранявайте в хладилник. Вместо бурбонска ванилова захар може да използвате ванилена захар Dr. Oetker.

Компот от кайсии с бурбонска ванилова захар

Приготвяне:

Измийте, почистете и нарежете кайсиите на половинки и претеглете 4 кг.

Смесете съдържанието на пакетчето Компот фикс с 600 г захар. Добавете сместа към водата в подходящ съд и поставете да заври. Внимателно прибавете плодовете и върнете отново на огъня.

След като компотът заври, добавете двете пакетчета бурбонска ванилова захар, разпределете плодовете в предварително измитите буркани и долейте сиропа до ръба на буркана. Затворете бурканите веднага и ги обърнете с капачките надолу за 5 мин. Съхранявайте на хладно и тъмно място.



Продукти:

- 4 кг ягоди (почистени)
- 600 г захар
- 1250 мл вода
- 250 мл кампари (ликьор)
- 1 пак. Компот фикс



Ягодов компот с кампари

Приготвяне:

Измийте, почистете плодовете и претеглете 4 кг ягоди. Смесете съдържанието на пакетчето с 600 г 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.

След като заври, добавете кампари то и свалете от огъня. Разпределете плодовете в предварително измитите буркани и долейте сиропа до ръба на буркана. Затворете бурканите веднага и ги обърнете с капачките надолу за 5 мин. Съхранявайте на хладно и тъмно място.

Съвет:

След отваряне съхранявайте в хладилник. Вместо кампари може да използвате друг любим ликьор.



Продукти:

600 г ягоди
400 мл прясно
изцеден
портокалов сок
2 пак. лимонена
киселина Dr. Oetker
500 г захар
1 пак. Гелфикс
Екстра 2:1

Свеж ягодов конфитюр с портокалов сок

Приготвяне:

Измийте ягодите и изцедете 400 мл портокалов сок. Смесете плодовете със сока и добавете лимонената киселина в подходящ съд. Смесете 2 с.л. захар със съдържанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1 и ги прибавете към плодовата смес. Сложете сместа да заври при средна температура, като разбърквате непрекъснато. След като сместа заври, прибавете останалата захар и разбъркайте добре. Конфитюрът трябва да ври около 3-5 мин при непрекъснато бъркане. По желание можете да отстраните пяната. Отстранете 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 мин.



Продукти:

- 1 кг кайсии
- 1 пак. Гелфикс
Класик 1:1
- 1000 г захар
- 1 пак. бурбонска
ванилова захар
Dr. Oetker
- 6 листа от мента



Кайсиев конфитюр с мента

Приготвяне:

Измийте кайсиите, почистете ги и ги нарежете на малки парченца, които после пасирайте или смелете на пюре. Претеглете 1 кг. Смесете 2 с.л. захар със съдържанието на Гелфикс Класик 1:1 и ги прибавете към плодовете. Сложете сместа да заври при средна температура, като разбърквате непрекъснато. След завиране прибавете останалата захар с бурбонската ванилова захар и листенцата мента. Разбъркайте добре. Конфитюрът трябва да ври около 3-5 мин при непрекъснато бъркане. По желание може да отстраните пяната. Свалете конфитюра от огъня и веднага го разсипете в предварително измитите и подсушени бурканчета. Затворете бурканчетата, обърнете ги с капачките надолу и ги оставете така около 5 мин.



Продукти:

2-3 кг зелени
доматчета
1 пак. Пикант
фикс люта
1750 мл вода
300 мл оцет
(6% или 9%)
150 г захар
няколко глави лук



Хрупкави зелени доматчета

Приготвяне:

Измийте, нарежете на четвъртни домати и ги подредете в предварително измитите буркани заедно с нарязаните на кръгчета глави лук. Смесете съдържанието на пакетчето Пикант фикс с водата, оцета и захарта. Така получената марината сложете на огъня и я оставете да ври 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.

Съвет:

Ако доматиците са дребни, можете да ги поставите цели в бурканите.



Продукти:

- 2,5 кг корнишони
- 375 г дребни лукчета
- вода, сол
- 1 пакетче Пикант фикс сладко-кисела
- 1 пакетче консервант Dr. Oetker
- 1750 мл вода
- 300 мл оцет (6% или 9%)
- 150 г захар
- копър
- черен пипер
- на зърна
- моркови



Кисели краставички

Приготвяне:

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

Подредете плътно корнишоните заедно с нарязаните лукчета и моркови, 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 ги на тъмно и хладно място!



Добавки за приготвяне на вкусна домашна зимнина



- ✓ Без стерилизиране
- ✓ Запазва витамините, формата и вкуса на плодовете
- ✓ Може да бъде приготвен с подсладители

- ✓ Пригответи само за 5 мин
- ✓ Без стерилизиране
- ✓ Запазва витамините, формата и вкуса на плодовете



- ✓ Пригответи само за 5 мин
- ✓ Без стерилизиране
- ✓ Запазва формата и консистенцията на зеленчуците



Качеството е най-добрата рецепта.

Книжките с рецепти Dr. Oetker се разпространяват безплатно.

Д-р Йоткер България ЕООД, София 1784,
жк. Младост 1, бл. 38Б, вх. 3, ет. 2
www.oetker.bg

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